

地産地消を広める



地域の人に喜ばれる料理を提供

トレビアン食堂店主 石岡 要造さん
道子さん

藤里町役場の目の前にあり、藤里町民の胃袋を満たしてきた、『トレビアン食堂』。昭和39年に創業し、今年で47年目を迎える、老舗食堂です。要造さんがはじめに、花屋兼喫茶店を開いたのがきっかけで、それからおにぎり屋など、時代や地域に即したお店づくりを心掛けてきました。名物のホルモン焼きは、「なんこの町」としての歴史がある藤里町を、PRする料理として開発しました。地元住民にとって、無くてはならないお店のトレビアン食堂。そのお店を経営する石岡さん夫妻に、地元食材の良さを聞いてきました。

Q 地場産食材を使用する理由とは？

藤里町は豊かな自然に恵まれていて、古くから、それを活かした料理が作られてきました。その伝統料理を引き継いで、後の世代に伝えていくためにも、また藤里町を町内外にPRするためにも、地場産食材は欠かせませんね。

Q 地場産食材の良いところは？

たくさんありますが、やはり新鮮で、生産者の

の顔が見える食材なので、安心してお客さんに提供できるのが一番ですね。

Q オススメ料理は？

オススメは、店の名物でもある、「ホルモン焼き」ですね。自家製の味噌ダレで焼くホルモンは、子どもから年配の方まで人気の料理です。またチャーハンも、ご好評頂いています。

Q 今後の意気込みを教えてください

同じ町内で、息子が経営している『花道』共々、藤里町の「食」を伝える人間として、今後も体の続く限りお店を続け、藤里町の料理をPRしていきたいと思っています。

トレビアン食堂

住所 山本郡藤里町藤琴字藤琴54-1
営業 11時～24時 不定休
問い合わせ 0185-179-1620

試行錯誤を重ねた、自慢の味噌ダレによって、ご飯が進む絶品の味付けに仕上がっています！肉は、地元の「菊池精肉店」から仕入れており、藤里町の良さを感じられる、名物料理です!!



ホルモン焼き

ランチ時のみならず、夜食としても人気の高い、チャーハン。お客さんの要望から生まれた料理の一つで、トレビアン食堂のもう一つの名物でもある、ラーメンと一緒に頼まれる方も多数!



チャーハン

これからの日本人にとって本場に「よい食」とは何かを、日本の農家、JAグループ、そして消費者等のみなさんが一緒に考えて、行動していく。そして、やがては「国産」を選び食べることを当たり前にしていく。それが「みんなのよい食プロジェクト」です。

■よい食に関する情報が満載！よい食ホームページ

「みんなのよい食プロジェクト」ホームページ(以下HP)が、今年の7月にデザイン、コンテンツを大幅にリニューアルされました。ピンクを基調としたデザインは、「雰囲気明るくなった」「かわいいね」と、特に女性から好評です。コンテンツも、家族みんなが楽しめる内容が盛りだくさんになりました。毎日家族の健康を考えながら料理を作っているお母さんや、これからお母さんになっていく若い女性のみなさんには、「よい食インフォマーシャル」がおすすめです。フジテレビ系列「にじいろジーン」(毎週土曜日朝8時30分～9時55分)の中で9時30分～9時50分頃に放送されている、レシピをはじめとする「よい食」情報を紹介しています。材料の分量や手順も掲載されているので、すぐに家事に役立てることができます。7月からは新連載「今泉先生のよい食コラム」がスタート。毎月1回、インフォマーシャルでは紹介しきれなかった情報を、新作レシピとともにお届けします。

子どもたちにはぜひ見てほしいのが「バケツ稲ネットワーク」。バケツを使って簡単に稲作りが体験できる「バケツ稲づくり」は、食農教育の一環として、JAや小学校などで取り組みがすすめられています。今年の種もみ配布は終了しましたが、来年の配布開始の案内も、HPで告知予定です。バケツ稲観察ノートやバケツ稲づくりマニュアルはダウンロード可能です。

「よい食サポーター」に登録すれば、ご自身のよい食体験を「みんなのよい食宣言」のページで発信することができます。登録方法は、「よい食サポーター会員登録」のページにニックネーム・アドレス・性別・職業・お住まいの地域を入力するだけです。

みんなのよい食プロジェクト



その他にも、食にまつわる調査研究レポート「よい食ニュースレター」、みんなのよい食プロジェクトが提供するラジオ番組「ベジラジオ」「ベジガール」HPへのリンク、全国の高校生が食と農で地域を元気にするコンテスト「ごはんDE笑顔プロジェクト選手権」HPへのリンクなど、訪れるたびに様々な「よい食」情報に出会えます。「みんなのよい食プロジェクト」HPへ、ぜひ遊びに来て下さい。HPアドレスは <http://www.yoi-shokku.jp/> です。